

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО З ДОДАВАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**В.С. КОПИЛОВА<sup>1\*</sup>, О.О. ВАРАНКІНА<sup>2</sup>, І.А. БЄЛИХ<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> *магістрант кафедри Біотехнології, біофізики та аналітичної хімії НТУ «ХПІ»,  
Харків, УКРАЇНА*

<sup>2</sup> *доцент кафедри Біотехнології, біофізики та аналітичної хімії НТУ «ХПІ», Харків,  
УКРАЇНА*

*\*email: valeria.lera96@ukr.net*

Молочна продукція займає велику частину харчового ринку України. На формування ринку впливають внутрішні та зовнішні чинники. До внутрішніх чинників відносять середній удій молока в день, кількість корів у поголів'ї, рієнь сучасності технологій на тому чи іншому молоко підприємстві. А до зовнішніх належать стан економіки в країні, якої політики (фіскальної та аграрної) притримується держава, статус країни в Європі (входить чи ні ця країна до країн нон – грата). З 2014 - 2015 року спостерігається деякий спад на ринку молочної сировини. Через це відбулося перенасичення українського ринку молочною продукцією, за рахунок чого цін на продукцію різко впали. На даний момент спостерігається поступове повернення до попередніх об'ємів виробництва, що дає можливість вийти з молочної кризи. [4,5].

Багато українців вживають кисломолочні продукти щоденно. Одним з таких продуктів масового споживання є сир кисломолочний. Згідно з ДСТУ 4554 сир кисломолочний – це кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням молока, маслянки чи її суміші з молоком, заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної, кислотно-сичужної або термокислотної коагуляції білка. Сир кисломолочний повинен відповідати наступним вимогам за органолептичними показниками якості: мати м'яку, мазку або розсипчасту консистенцію, при чому дозволено наявність незначної крупинчастості та незначного виділення сироватки; мати характерний кисломолочний запах та не мати сторонніх присмаків; колір має бути білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою [1,3,6].

Метою роботи було дослідження органолептичних показників якості сиру кисломолочного з додаванням рослинної сировини до складу продукту. В якості рослинної сировини використовували висушене подрібнене листя вишні *Prunus cerasus*, що містить пектини, вітаміни групи А та В, кальцій, магній, натрій, калій, фосфор, йод, мідь. Також багатий біохімічний склад дозволяє широко використовувати листя вишні у народній медицині. Відвари на основі листя *Prunus cerasus* застосовують при лікуванні таких хвороб, як жовтуха, ангіна, для зупинки носової кровотечі, при деяких хворобах нирок та

сечовивідних шляхів, сприяє виведенню солей важких металів з організму, при хворобах суглобів [2].

Сир кисломолочний з рослинною сировиною виготовляли за традиційним способом з кислотно-сичужною коагуляцією білків, що включав всі класичні етапи виробництва. Відмінністю було включення до класичного процесу стадій подрібнення та внесення рослинного компонента у кількостях, що передбачені рецептурою, перед пастеризацією суміші.

По закінченню технологічного процесу отримували сир кисломолочний та визначали органолептичні показники якості готового продукту, які були наступними: сир з м'якою розсипчастою консистенцією без крупинчастості та з незначним виділенням сироватки; колір білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою; смак та запах приємні кисломолочні з легким ненав'язливим присмаком гіркоти та легким ароматом вишні.

За фізико-хімічними показниками отриманий сир кисломолочний відповідав очікуваним показникам.

Таким чином, сир кисломолочний, що виготовлений з додаванням рослинної сировини має стандартні органолептичні показники якості за консистенцією та кольором та гарні показники за смаком та запахом, які зумовлені використанням листя *Prunus cerasus*.

#### Список літератури:

1. Сир кисломолочний. Технічні умови: ДСТУ 4554:2006. – [Чинний від 2006–04–27]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 10 с. – (Національний стандарт України).
2. Описание листьев вишни. – URL: [www.xcook.info/product/listja-vishni.html](http://www.xcook.info/product/listja-vishni.html). – Последний доступ : 2019. – Название с экрана.
3. Виробництво молока та молочних продуктів: ДСТУ 2212:2003. – [Чинний від 2003–12–26]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 26 с. – (Національний стандарт України).
4. Аналіз ринку молочної промисловості. – URL: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/analiz-ryinka-molochnoy-produktsii-ukrainyi-2015-2016.html>. – Последний доступ : 2019. – Название с экрана.
5. Аналіз ринку молочної промисловості. – URL: <https://delo.ua/business/itogi-goda-moloko-349186/>. – Последний доступ : 2019. – Название с экрана.
6. Клещев, Н. Ф. Основы промышленной биотехнологии. Биотехнологические основы производства кисломолочных продуктов и сыров: учеб. пособие [для иностр. студ. биотехнологического направления] / Н. Ф. Клещев, М. П. Бенько. – Харьков : НТУ "ХПИ", 2010. – 80 с.